

Onze kaart

Voorgerechten

Hollandse garnalen in avocado	12,20
Dungesneden huisgerookte Lakenvelder ribeye met groentesushi	9,50
Scheermessen in Toscaanse tomatensaus	8,70
Salade van Borlottibonen met haring	8,20
Salade van peer uit de Springertuin met walnoot en roquefortdressing	6,80
Bietjescarpaccio uit de Springertuin met een gefrituurd geitenkaasje	7,60

Hoofdgerechten

Lakenvelder ribeye Met saus van gepofte knoflook of kruidenboter, krieltjes en groenten	22,60
Parelhoen Gevuld met geitenkaas, krieltjes en rode wijnsaus met salie uit de Springertuin	20,80
Sliptongetjes Met krieltjes, groente en ravigottesaus	18,00
Harder Met pesto, tomatenchutney en krieltjes	17,60
Trio Van Schaal- en Schelpdieren met verse papat in de schil	20,50
Vergeeten groenten In filodeeg met sesamzaad en paddenstoelensaus	16,80
Pompoenrisotto Van pompoen uit de springertuin met rode curry en koriander	15,00

Bijgerechten

Verse patat in de schil met huisgemaakte mayonaise	3,60
Brood met kruidenboter en tapenade	3,60

Nagerechten

Kaasplank uit de streek	12,00
Ananas-tartin met kokos, vanille-ijs en chocoladesaus	8,70
Witte chocolademousse met frambozencoulis	6,20
Huisgemaakte appeltaart met kaneelijs en slagroom	7,20
Met citroen-roomijs gevulde citroen	6,00
Met sinaasappel-roomijs gevulde sinaasappel	6,00

De Parel van Zuilen heeft meer dan 170 single malt whisky's op de plank en heel veel lekkere speciaalbieren.

En uiteraard goede en passende wijnen voor bij uw diner

Vraag naar het wijn-, whisky- of bierboekje

Op de meeste maandagen en op andere geschikte dagen zijn er bijzondere concerten te beluisteren onder de titel 'De Parelsessies'.

Kijk voor meer informatie op onze website

www.deparelvanzuilen.nl

of direct op

www.parelsessies.nl


de
Parel
van
ZUILEN

Lunch- en borrelkaart

Al onze voorgerechten en bijgerechten op onze diner-menukaart
zijn ook als lunchgerecht verkrijgbaar

Broodjes, meergranen of mais

Gerookte Noorse zalm met rode ui, kappers en dillemosterdsaus	7,80
Verse Hollandse garnalen met dille en cocktailsaus	10,-
Gerookte dingesneden Lakenvelderribeye met truffelmayonaise	10,50
Twee grove rundvleeskroketten	8,-
Ambachtelijke achterham	6,10
Caprese uit de oven, met buffelmozzarella, tomaat en basilicum	8,10
Brie	7,-
Jonge kaas van onze boer Kees	6,-
Belegen kaas van onze boer Kees	6,20
Gerijpte geitenkaas van de Geertjeshoeve met honing	6,20
Utrechtse Lunch, (broodje bal, broodje Vocking, broodje halfom)	11,-

Twee eitjes* op mais- of meergranen brood

Uitsmijter kaas	8,-
Uitsmijter ham	8,-
Uitsmijter ham en kaas	8,20
Uitsmijter ham, prei en brie	8,40
Boerenomelet met spek, champignons en groente	9,40

* Met drie eitjes € 1,- extra

Tosti's van mais- of meergranenbrood

Ham	4,20
Kaas	4,20
Ham en kaas	4,70
Ham, kaas en tomaat	4,80
Kaas en tomaat	4,20
Kaas en chorizo	4,40
Zalm en brie	6,50

Salades, soep en overige

Salade met spekjes, champignons en balsamicodressing	8,40
Salade met kippendij, spek, kaas, ei en Caesardressing	8,80
Salade met geitenkaas van Geertjeshoeve met walnoot en honingdressing	8,50
Salade Caprese, met buffelmozzarella, tomaat en basilicum	8,10
Klassieke champignonragout	6,80
Huisgemaakte garnalenkroketjes met mosterd-dillesaus	9,70
Soep van de dag	6,-

Borrelhappen

Bitterballen, 6 stuks	5,50
Kaasstengels, 6 stuks	5,50
Groenteloempiaatjes, 6 stuks	4,50
Geitenkaaskroketjes, 6 stuks	5,50
Jalapenopepers met cheddarvulling 4 stuks	5,50
Bieterballen 6 stuks	5,50
Garnalen in filodeeg 6 stuks	5,50
Een combinatie van alles twee, 14 stuks	13,20
Een combinatie van alles drie, 21 stuks	19,50
Borrelplank met brood met tapenade en kruidenboter. Sicilia olijven, Manchego 12 maaned gerijpt, fuet, Bellota Iberico salchichon, Bellota Iberica chorizo en Serranoham	17,50
Kaasplank uit de streek	12,00
Gemengde nootjes	3,50
Sicilia-olijven	4,-

En altijd lekker bij de koffie

Huisgemaakte appeltaart met slagroom	4,20
--------------------------------------	------



www.deparelvanzuilen.nl
www.parelsessies.nl